

# Soupe au lait de Zernez du Parc National Suisse

## Entrée



**Temps de préparation:** env. 30 minutes

## Ingrédients

- 0,5l de lait
- 0,3l d'eau
- bouillon de bœuf
- sel
- poivre
- 70g de vermicelles
- quelques cèpes séchés et hâchés.
- ciboulette

## Préparation

- Cuire les champignons, les vermicelles dans de l'eau salée.
- Pendant ce temps, portez à ébullition le lait, l'eau et le bouillon et ajoutez les vermicelles égouttés.
- Assaisonner à votre goût avec du sel et du poivre.
- Servir la soupe avec beaucoup de ciboulette.

## Auteur

Flavio Cahenzli  
Parc National Suisse